



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK CHEESEBURGER

400 gr. tavuk eti
5 adet susamlı hamburger ekmeđi
1 adet soğan
Maydanoz
1 tatlı kaşığı kekik
1 yemek kaşığı worcestershire sosu ya da soya sosu
Marul
Domates
Kaşar peyniri
Tuz ve karabiber
Sosu için:
100 ml. su
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 yemek kaşığı hardal
1 çay kaşığı nişasta
1 adet soğan

Tavuk eti ile birlikte soğan ve maydanoz kıyma makinesinden geçirilir. Bu karışım içine kekik, tuz, karabiber ve 1 yemek kaşığı worcestershire sosu ya da soya sosu ile karıştırılır.Yoğurulur. Tava içinde sıvıyağ ısıtılıp sosu için kesilmiş soğan sotelenmeye başlanır. Hardal eklenir. En son su ile nişastada katılıp sos karıştırılıp kalınlaşınca ateşten alınır. Hamburger yapmak için tavuk kıymamızı yağlı kağıt üstünde alıp üzerine gene yağlı kağıt serip merdane ile açıp düzlenir. Bir kase yardımı ile yuvarlak kesilir. Tavuk hamburgerler ızgara tavada arkalı önlü pişirilir. Sonra ekmekler de ısıtılır. Ekmeklerin içine hamburger, kaşar, marul domates ve hazırlanan sosda gezdirilip servis edilir.

